

Pecena skuša sa rižotom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3skuše srednje velicine
- 1 **glavic**abelog luka
- peršun
- ulje
- 2 - 3 **glavice**crvenog luka
- 5 - 6 pecenih paprika
- suvog biljnog zacina
- limun
- 200 **g**pirinca

Priprema

Očišćenu skušu premazati solju, marinadom od ulja, usitnjenog belog luka i sitno seckanog peršuna (za one koji vole intezivniji ukus skušu špikovati belim lukom i karanfilicem). Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta sa povremenim okretanjem kako bi se bolje ispekla. Prokuvati pirinacu slanoj vodi tako da bude napola gotov, skloniti sa šporeta, ocediti od vode pa naliti hladnu vodu da se ne zgusne. Na ulju propržiti sitno seckani crveni luk da porumeni, zatim dodati papriku isecenu na trake i lagano dinstati. Dodati suvi biljni zacin i predhodno pripremljeni pirinac. Sve dobro promešati da se svi sastojci dobro sjedine i dinstati još 10 minuta. Ribu poprskati limunovim sokom i služiti uz rižoto.

Savet